

früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: **Bromberg.**

Anzeigenpreis: 30 mm breite Kolonelzeile 30 Groschen, 90 mm br. Reklamezeile 150 Groschen, Deutschld. 25 bz. 150 Goldpfg., Danzig 25 bzw. 150 Danz. Pfg.

Nr. 8. Bromberg, den 15. April 1928.

Geflügelhaltung auf dem Lande.

Von **Dr. Wilfing**, Dahlen i. S.,
ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

I.

Nicht nur heute, sondern schon vor vielen Jahren herrschte ein lebhafter Streit über die Geflügelhaltung in der Landwirtschaft. Man spricht da von „Zucht“, von „Zuchtwahl“, legt größten Wert auf Rassenreinheit, verlangt „Prüfung der Leistungsfähigkeit“ und gibt Futter- und Haltungsvorschriften, wie sie kaum genauer im Stalle der intensiv betriebenen Viehzucht verlangt werden. Durchweg sind die aufgestellten Forderungen im Sinne einer regelrechten Zucht auch richtig.

Nur fragt es sich, ob diese Art der Geflügelhaltung für den gewöhnlichen landwirtschaftlichen Betrieb auch von Vorteil ist. Es ist ganz außer allem Zweifel, daß man einen Betrieb der Geflügelhaltung rentabel gestalten kann; dann aber muß man sich auch nach den gegebenen Umständen richten; und die sind naturgemäß in jeder Wirtschaft verschieden. Wenn beispielsweise ein großes Gut einen sehr großen Hof hat und kann einige Jungmädchen oder ältere zuverlässige Frauen lediglich mit der Pflege des Geflügels betrauen, dann lohnen sich schon sicher besondere Einrichtungen, und die Zahl der Tiere kann schon ziemlich hoch gegriffen werden, wie auch die Arten des Geflügels (Enten, Puten, Perlhühner usw.) reichlich vertreten sein dürfen. Ist aber, wie bei kleinen Wirtschaften, der Hof nicht groß, so daß die Tiere bei ihrer Futtersuche naturgemäß in Feld und Garten laufen, dabei die Nachbarn belästigen, dann ergibt sich daraus ganz von selbst, daß die Zahl des Geflügels nur eine ganz geringe sein kann.

So spielt die Größe und die Lage des Wirtschaftshofes in erster Linie eine große Rolle in der Entscheidung, ob man viel oder wenig Hühner usw. halten darf. In zweiter Linie kommt dann die Personalfrage. Hat man auf einem Hofe eine Person, welche die Pflege des Geflügels allein (eventl. mit Hilfe von nicht zu teurem Personal) besorgen kann, dann lohnt auch unter Umständen die Vornahme besonderer Einrichtungen, um die Geflügelhaltung resp. Zucht intensiver zu betreiben, d. h. mit allen Kniffen der Kunst dabei mehr herauszuholen. Ist aber eine geeignete Person, die die nötige Kenntnis und Erfahrung besitzt, die auch jederzeit für ihre Aufgabe zur Verfügung steht, nicht vorhanden, dann kann man auch selbstverständlich nicht auf eine rentable Haltung rechnen.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

In den meisten landwirtschaftlichen Betrieben ist es nun wohl so, daß der Pfleger oder die Pflegerin des Geflügels fehlt. Man hält zwar Hühner, auch Tauben, vielleicht auch ein paar Enten (was die Gänse anbetrifft, werden diese einfach in einen Bauernhof gesteckt oder von ein paar Kindern mit denen anderer Höfe gemeinsam geweidet); aber niemand kümmert sich groß um sie. Die Tiere haben ihren Stall; die Hausfrau wirft ihnen morgens und abends etwas Futter hin, sammelt die Eier ein, wenn sie Bedarf hat; setzt auch ein paar Glucken — und damit ist so ziemlich der Betrieb erledigt. Es hat eben niemand Zeit, sich dieser Sache sonderlich anzunehmen; dazu drängen die anderen Arbeiten zu sehr.

Nun darf man aber nicht behaupten, daß ein solcher Betrieb unrentabel sei; im Gegenteil: man hat den Bedarf an Eiern im eigenen Haushalt gedeckt, man schlachtet auch ab und zu ein Stück oder verkauft es; die Unkosten sind sehr gering; denn als Futter genügt der Abfall des Getreides und des Haushalts vollkommen, und so machen die Tiere sich schon bezahlt, wenn man nur ihre Zahl in vernünftigen Grenzen hält.

In solchen Wirtschaften darf man natürlich auch keine besonderen Ausgaben machen, etwa für Rassetiere oder für besondere Stalleinrichtungen, wie Fallnester oder dgl. Denn dann wird das Anlagekapital schon größer und die Rentabilität wird gefährdet. Dabei kann man immerhin jedes Huhn in seiner Legetätigkeit kennen; die aufmerksame Hausfrau weiß bald, von welchem Huhn dieses oder jenes Ei gelegt ist, und sie beurteilt sehr bald, ob die weitere Haltung der Henne lohnend ist oder nicht. Es kann also eine Geflügelhaltung in allereinfachster Form sehr wohl rentabel sein.

Dagegen ist die Gefahr, Geld zuzusetzen, immer vorhanden, wenn man besondere Ausgaben machen muß, um nach irgend einer Richtung hin etwas Besonderes zu erzielen. Und dazu bietet die Geflügelzucht schließlich mehr Möglichkeiten, als jede andere Tierzucht. Will man mit Sicherheit verdienen, dann muß man die Sache auch ernst als besonderen Betrieb betrachten und dafür das erforderliche Personal wie auch die notwendigen Kenntnisse zur Verfügung haben. Derjenige Betrieb, der dem äußeren Anschein nach am einfachsten ist, besteht darin, mit Hilfe von Brutmaschinen Eier ausbrüten zu lassen und die Küken sofort zu verkaufen. Diese Art des Geschäftes wird nur mehrere Monate im Jahre betrieben. Man beschafft sich frische Eier, die vielleicht 10—12 Groschen kosten und verkauft das drei Tage alte Küken mit 30—50 Groschen; man kann auch — wie das schon vielfach geschieht — Eier zum „Lohnbrüten“ annehmen; Geflügelhalter, die sich mit dem Brutgeschäft nicht abgeben wollen, senden eine

beliebige Anzahl Eier, die in der Maschine gegen bestimmten Lohn ausgebrütet werden. Risiko für den Ausfall der Brut kann man natürlich nicht übernehmen. Das „Geschäft" erscheint sehr einfach; doch erfordert die Behandlung der Brutmaschinen nicht nur eine ständige zuverlässige Aufsicht, sondern auch genügend Personal; denn nicht nur, daß die Wärme des Ofens zu jeder Zeit beobachtet werden muß: die Eier müssen auch täglich gewendet werden, faule müssen entfernt werden, und beim Ausschlüpfen ist oft Hilfe notwendig. Dann gehören zur weiteren Behandlung der Küken künstliche Glucken; die Fütterung geht den ganzen Tag hindurch vor sich; und endlich die Verpackung und der Versand der Küken erfordert besondere Sorgfalt und Erfahrung; denn der Käufer will die Tierchen doch gesund und lebend haben.

Das ist aber noch nicht alles: nicht zu unterschätzende Schwierigkeiten bereitet die Beschaffung wirklich brutfähiger Eier. Man kann sich wohl denken, daß es nicht so einfach ist, zuverlässig frische Ware zu erhalten; und zuletzt der Absatz der Küken. Wenn eine Brutmaschine etwa 200 Eier ausbrütet, sollen die jungen Hühnchen auch in ein paar Tagen abgesetzt sein. Man sieht: zu einem solchen Geschäft gehört doch schon allerhand Kenntnis und Arbeit und Geschäftsgewandtheit.

Es gibt andere Landwirte, die das Risiko und die Arbeit des Brutgeschäftes nicht übernehmen wollen. Sie kaufen sich bei einer solchen Brutanstalt gleich die jungen Küken. Die Verwendung kann dann eine mehrfache sein. Man zieht die Küken auf, um sie bald als Masthühnchen zu verkaufen, oder man läßt die Hennen bis gegen Weihnachten gehen und verkauft sie als Legehennen; dann empfiehlt sich die Beschaffung einer bekannten guten Legerasse. Die Hähne werden entweder als Masthähnchen verkauft, oder man kapaunisiert sie; die besten Hähne können als Zuchthähne verkauft werden.

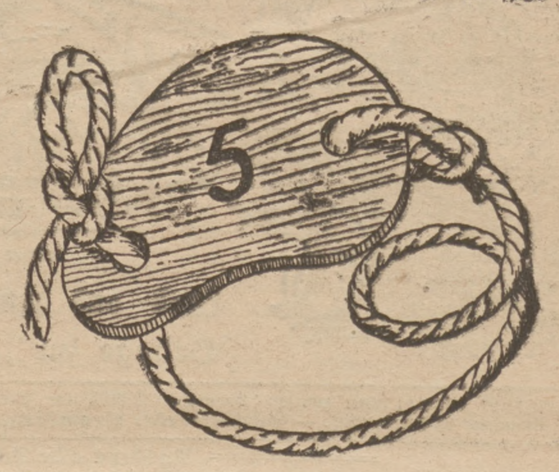
Ein solcher Betriebszweig verlangt natürlich einen der großen Zahl entsprechenden Raum an Stallung wie auch an Auslauf; dazu noch die besondere Einrichtung eines Scharraumes für die Zeit der schlechten Witterung und endlich besondere Vorrichtungen für die Mast. In größeren landwirtschaftlichen Betrieben lohnt dann auch die Einstellung eines fahrbaren Hühnerhauses, um die Tiere auf die verschiedenen abgeernteten oder gepflügten Felder zu bringen, damit sie sich Fleischnahrung suchen können.

Es ist ohne weiteres erklärlich, daß eine solche Geflügelhaltung einen nicht unbedeutenden Kapitalaufwand und nicht geringe Ansprüche an Aufsichts- und Pflegepersonal erfordert.

Landwirtschaftliches.

Keine gekeimten Kartoffeln verfüttern. In diesen Frühlingswochen muß der Landwirt beim Verfüttern von Kartoffeln große Vorsicht walten lassen. Vor allem ist darauf zu achten, daß keine in die Keime treibenden Kartoffeln mit diesen Austrieben verfüttert, noch mit den Keimen gedämpft werden. Denn in den Keimen ist ein Gift, Solanin, enthalten, das besonders dem Rindvieh sehr gefährlich werden kann. Tiere, die gekeimte Kartoffeln gefressen haben, stehen dann mit hängenden Köpfen und steifen, gespreizten Beinen an der Krippe, die Augen stieren ins Leere und der Puls geht sehr rasch. Auch Blähung, Durchfall und Kolik sind häufige Folgeerscheinungen. Gekeimte Kartoffeln, die verfüttert werden sollen, müssen also stets vorher sorgfältig abgekeimt werden. Bei trächtigen Kühen kommt bei Verfütterung gekeimter Kartoffeln im günstigsten Falle Verwerfen vor, meistens aber gehen die Tiere ein.

Praktische Schlaufe zum Heubinden. Die täglich genaue Zuteilung der Rauhfuttermittel ist in der Stallwirtschaft von nicht geringer Bedeutung. Denn weder soll am Ende des Wirtschaftsjahres ein großer Rest bleiben, noch (und das ist schlimmer!) darf der Vorrat vorzeitig zur Neige gehen. Das Entwenden kleinerer Mengen zum Selbstverbrauch wird oft von vielen Gutsleuten nicht als „Diebstahl" im eigentlichen Sinne angesehen, besonders jüngere Gespannführer halten es sogar für ihre Pflicht, für ihre Pferde zu mausen; sie brauchen dann um so weniger zu putzen und die Pferde bleiben doch rund und gesund. Aber viele Wenig machen ein Viel, und gegen Schluß des Jahres ist plötzlich ein gewaltiges Loch da, und der Betriebsleiter hat dann den Ärger. Daher muß er sich zu Beginn einmal einen genauen Voranschlag machen, wieviel täglich ausgegeben werden darf, zum andern bestimmt er immer dieselbe zuverlässige Person



zum Heubinden. Wenn er ganz sicher gehen will und die Person es sich gefallen läßt, kann er sie während der Arbeit auch einschließen. Zweckmäßig wird die ersten paar Mal die gewünschte Menge abgewogen, dann bekommt es die betreffende Person schon ins Gefühl, wie groß die Bündel sein dürfen und auch müssen. Wenn nun mehrere Gespannführer in Frage kommen, die sich die Heustricke gern gegenseitig wegnehmen, so empfiehlt sich ein Kenntlichmachen derselben, wie es die Abbildung zeigt: Ein plattes Stück Holz wird mit zwei Öffnungen versehen, in die eine Öffnung wird das eine Ende des Strickes fest verknotet, während das Zubinden durch die andere Öffnung vermittels einer Schlaufe geschieht, die auch leicht wieder aufgeht. Die Länge des Strickes wird durch die Höhe der auszugebenden Ration bestimmt. Damit nun die Stricke weder entwendet werden, noch verloren gehen können, wird in jedem Holz die Nummer des Gespanns eingeschnitten und der Gespannführer für seinen Strick verantwortlich gemacht. . . . Auf diese Weise herrscht Ordnung bei der Rauhfutterzuteilung, und der Übervorteilungstrieb des einzelnen wird ausgeschaltet.

Dipl.-Landwirt Li.

Viehzucht.

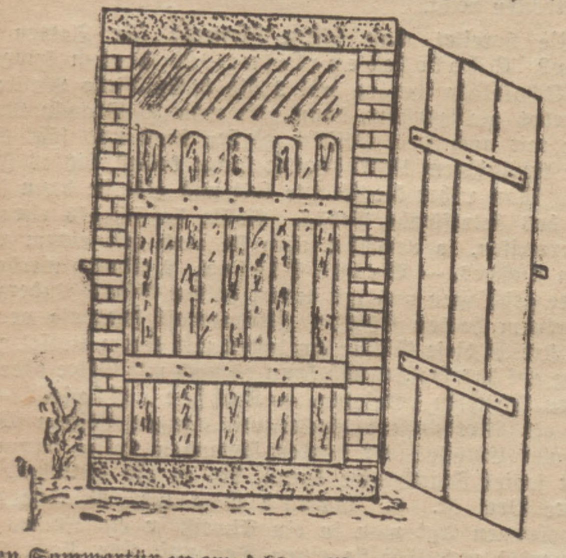
Kein kaltes Trinkwasser den Milchkühen. Den Milchkühen darf kein kaltes Tränkewasser verabfolgt werden. Das Wasser, das diesen Tieren gereicht wird, darf nie unter 10 Grad betragen; bei kaltem Wetter ist eine Temperatur von etwa 20 Grad das Gegebene. Wasser, das stärker abgekühlt ist, ruft leicht Verdauungsstörungen, Koliken, Rheumatismus oder Verkalben hervor. Auch wird die Milchabsonderung durch kaltes Tränkewasser sehr ungünstig beeinflußt.

Der Schweinestall. Ein Schweinestall soll trocken, warm, gut durchlüftet und gut belichtet sein. Diese vier Forderungen sind bei der Auswahl der Bauweise und der Beschaffung des Baumaterials unbedingt im Auge zu behalten. Wie ist es nun zu erreichen, daß der Stall warm und trocken ist? Der Stall soll zunächst einmal in südlicher Lage gebaut werden. Der beste Untergrund für einen Schweinestall ist Sand oder Kies, weil diese Unterlagen eben am trockensten sind. Feuchter Lehm oder Lehmboden ist vorerst einmal sorgfältig zu drainieren. Aus dem gleichen Grunde ist zu empfehlen, den Stall nach Möglichkeit auf einem etwas erhöhten Platze anzulegen, wodurch er auch reinlicher gehalten werden kann. Besonders wichtig aber ist es, daß der Stall viel Sonne hat. Wo nicht natürlich vorhanden, ist es gut, dem Stall ein Sand- oder Kiesgrundbett zu schaffen, welches infolge der größeren, mit Luft gefüllten Zwischenräume trockener und wärmer macht. Weiterhin folgt eine Schicht mit Steinkohlenschlacken, welche besonders dazu beiträgt, den Stall warm zu erhalten. Auf die Steinkohlenschlacken folgen als

oberste Schicht oder Deckschicht hart gebrannte Ziegelsteine oder auch eine Zementbetonschicht. Das Zementpflaster ist aber etwas kalt und wäre im hinteren Teil mit Bruckriegeln zu verlegen. Da können sich die Schweine auf ausgebreitetem Stroh hinlegen. Da der Schweinestall leicht zu kalt werden kann, sollte die Höhe, in kleineren Stallungen wenigstens, nicht mehr als 2,20 Meter betragen. Größere Ställe können etwas höher sein. Die Umfassungswände sollen nicht aus dichtem, sondern aus porösem Material bestehen. Zweckmäßig ist es, etwas über dem Fußboden eine Schicht Teerpappe in die Außenmauer einzumauern. Die Teerpappe bewirkt, daß von unten her kein Wasser in die Mauer hinaufdringen kann. Nicht zuletzt ist auch die Decke gegen Wärmeverluste im Stall mit schlechten Wärmeleitern, wie Hohlsteinen oder Schwemmsteinen, auszufüllen. Die einzelnen Buchten werden am wärmsten und billigsten durch etwa 5 Zentimeter starke Bretter abgeschlossen, die man in U-förmige Pfosten aus Holz oder Eisen bequem einschieben und wieder herausnehmen kann. Die Buchtenvorderwände sind ebenfalls am besten aus Holz auszuführen, eventuell sogar bloß mit Latten, zwischen denen man hindurchsehen kann, und so eine bessere Übersicht hat. Ein Hauptaugenmerk ist auf geordnetes Ablaufen der Jauche zu richten, damit die Schweine ein trockenes Lager haben und auch die Luft im Stall nicht zu sehr verschlechtert wird. Der Standplatz der Schweine soll ein Gefälle haben, d. h., der Boden soll auf 1 Meter um 5 Zentimeter sinken. Dadurch ist erstens einmal weniger Einstreu notwendig und zweitens werden die Schweine immer trocken liegen. Weiterhin soll die Jauche in offenen Rinnen zum Abflußrohr fließen, weil diese immer bequem gereinigt werden können. Die Fenster sind am besten direkt unter der Decke, und zwar möglichst breit anzulegen, damit das nötige Licht herein kann. Nicht zuletzt spielt für ein gutes Gedeihen der Schweine auch der Standraum eine große Rolle. Als normale Standräume gelten: Für ein Läuferschwein 0,8 Quadratmeter, für ein Mastschwein einzeln 1,6—2,2 Quadratmeter, für ein Mastschwein mehrere in einer Bucht 1,2—1,6 Quadratmeter, für eine Zuchtsau mit Ferkeln 4—5 Quadratmeter, für einen Eber 8,5—4 Quadratmeter.

Diplom-Landwirt Hubmann.

Zur Stallbelüftung im Sommer. Ziegen, die auch während der Sommermonate im Stall gehalten werden, haben nicht selten arg unter der erhöhten dunstigen Stalltemperatur zu leiden, so daß selbst die besten Stallbelüftungseinrichtungen nicht ausreichende Abhilfe schaffen. In allen solchen Fällen ist die Anbringung einer an der Innenseite ange-



hängten Sommertür zu empfehlen. Man stellt sie aus 1 Meter hohen gehobelten Bretterlatten her. Wo man weitere Ausgaben dafür nicht machen kann und will, da baue man sie einfach als Einsetzer, der von Fall zu Fall ausgehoben und beiseite gestellt werden kann, wenn der Aus- und Eingang freigemacht werden soll. Besser und bequemer ist schon die Bändertür, die nötigenfalls durch ein Vorhängeschloß Unberufenen den Zutritt unmöglich macht.

Geflügelzucht.

Die Sitzstangen im Kükenstall. Im Kükenstall sollten erst dann Sitzstangen angebracht werden, wenn die Tiere ein Alter von acht bis zehn Wochen erreicht haben. Und auch dann dürfen die Sitzstangen nicht höher als ½ Meter vom Erdboden angebracht sein. Das frühe Auffliegen von Küken auf die Sitzstangen ist stets von schädlichen Folgen begleitet, da sich der weiche Brustkasten unter dem Druck des Körpers verkrümmt. Also nicht zu früh Sitzstangen im Hühnerstall anbringen!

Obst- und Gartenbau.

Altes und Neues über Schnitt und Verwendung der Formbäume. Oberflächliche und meist nicht sachverständige Beurteiler der strengen Formbaumzucht sprechen oft von Unzweckmäßigkeit und Unwirtschaftlichkeit des strengen Schnittes. Kein Praktiker wird leugnen, daß der korrekte Schnitt im Erwerbsobstbau undurchführbar ist, weil hier Zeit- und Personalersparnis, Betriebsvereinfachung und Massenobsterzeugung im Vordergrunde stehen. Anders der Formobstbau in liebevoller Pflege des Kleingärtners. Bei ihm ist korrekter Schnitt unbedingt Notwendigkeit. Den Formbaum kann man durch richtigen Schnitt zwingen, dort Früchte zu bilden, wo man sie haben will. Man ist bestrebt, die Äste von unten bis oben mit Fruchtholz zu bekleiden. Durch Schnitt des Fruchtholzes, das ja die Neigung hat, sich zu vergabeln, wird Saftstockung und Saftanhäufung herbeigeführt, wobei Blattknospen sich in Blütenknospen umbilden. Der korrekte Schnitt gibt ein tragfähiges Astgerüst mit kurzem Fruchtholz ohne kahle Stellen, gute Besonnung und Durchlüftung, infolgedessen leichte Schädlingsbekämpfung; und als letztes Ziel wirkliches Tafelobst. Da es sich darum handelt, die im Sommer schlafenden Blattaugen durch Kurzschnitt in Blütenaugen umzubilden, ist auch ohne weiteres verständlich, daß dem Sommerschnitt (Entspitzen durch einfaches Brechen des Triebes über die Messerklinge) größte Wichtigkeit beizumessen ist. Der Winterschnitt ist mehr eine Nacharbeit. Man schneidet die Schnittstellen gerade, damit sie schnell verheilen und Schädlingen keine Angriffsstellen bieten. Ein weiterer im Kleingartenbau schätzenswerter Vorzug des Formobstes ist seine frühe Tragbarkeit, bedingt durch die Zwergunterlage. Die verhältnismäßig kurze Lebensdauer des Formobstes wird vom Kleingartenbesitzer nicht als Nachteil betrachtet.

Gartenbauinspektor K. D.

Kirschenschädlinge. Wie bei verschiedenen Obstbäumen sich das Volk der gesellig lebenden Blattläuse einstellt, so suchen diese Plagegeister auch die Kirschen heim, um sich an den reichlichen Säften der jungen Triebe gütlich zu tun. Später finden sich auf den Blättern die kaum 5 mm messenden, schwarzglänzenden Kirschblattwespen (Abb. 1) ein, um hier ihre Eier abzusetzen. Die gelblich grünen, 20füßigen, von einem dunklen, schneckenähnlichen Schleim überzogenen Larven, welche einzeln oder in größeren Gesellschaften immer auf der Blattoberseite sitzen, räumen dort so gründlich auf, daß nur das Skelett übrig bleibt. Die befallenen Bäume machen geradezu einen jämmerlichen Eindruck, da selbst die Kronenspitze von den Fressern nicht unverschont bleibt. Noch mehr haben die Blätter unter der Blattbräune zu leiden. Erzeugt wird diese von einem Pilze, der auf den befallenen Flächen braune Flecke hervorruft und auch die jungen Früchte zum Verkümmern bringt. Der Krankheitserreger überwintert in den am Baume haftenden Blättern, die darum rechtzeitig zu sammeln und zu verbrennen sind. Auch der dunkel bronzefarbige Pflaumenbohrer (Abb. 2) mit regelmäßigen Punktfurchen auf den Flügeldecken, stellt sich zuweilen auf den Kirschbäumen ein, um seine Eier in die Früchte zu legen oder doch wenigstens ihre Stiele zu durchbeißen. Der gedrungen gebaute, dunkle Kirschrüsselkäfer (Abb. 3) mit dünnem, deutlich gebogenem Rüssel ist ein ausgesprochener Schädling, dessen Puppenwiege tief in das Holz eingreift. Der rauchhaarige Kirschenspanner mit rostbraunen, borstenförmigen Fühlern und graubraunen, dunkel bestäubten, quergestreiften Vorderflügeln fliegt schon in den ersten Frühlingsmonaten. Die gedrungenen, rotgrauen oder gelblichen Raupen gleichen in ihrer Starrstellung einem abge-

brochenen, gelbholzigen Zweige und sind darum von ihrer gleichfarbigen Umgebung schwer zu unterscheiden. Ein schlimmer Feind der Früchte ist ferner die Kirschfliege (Trypeta cerasi). Der kleine Zweiflügler (Abb. 4) mit



5 dunklen Querstreifen legt schon im Mai seine Eier in das Fruchtfleisch, in dem die gelbweiße Made bis zu ihrer Verpuppung lebt. Zu den größten Schädlingen aber zählen verschiedene Vögel, die in der Erntezeit den saftreichen Früchten vom frühen Morgen bis in den späten Abend nachstellen. Alle Mittel zur Bekämpfung dieser Plage sind umsonst, und man kann es den Eigentümern der Bäume nicht verdenken, wenn sie diesem Gesindel energisch auf den Leib rücken.

Wilh. Wölkerling.

Ein gefürchteter Wurzelschädling im Garten. Wenn im Frühling die Gräser wieder sprießen und das frisch gepflanzte Gemüse im Garten seine zarten Wurzeln nach allen Seiten streckt, so daß es zu den schönsten Hoffnungen berechtigt, dann stellt sich auch gleich die gefürchtete Maulwurfsgrille, auch Werre, Reitkröte oder Erdkrebs, Erdwolf, Neutwurm, Müllwurf, genannt, ein; lauter volkstümliche, aber treffende Bezeichnungen, welche teilweise die allgemeine Schädlichkeit bezeugen. Diese gefräßige Grabschrecke treibt ihr verderbliches Handwerk in der dunklen Erde, wo sie mit den breiten, scharfzähnigen, kräftig entwickelten Vorderbeinen, die zum Aufwühlen des Bodens wie geschaffen sind, wagerechte, gewundene Gänge gräbt und alle jungen Wurzelfasern zernagt. Nur selten verläßt dieser Bösewicht seine



unterirdische Wohnung. Wenn er durch fremde Gewalt nach oben gebracht wird, so scharrt er sich mit dem starken, gegen 40 Millimeter langen rostbraunen Körper, der mit einem gleichfarbigen glänzenden Filze bedeckt ist und in zwei Borsten endigt, sofort wieder ein. Maulwürfe, Krähen und Dohlen machen Jagd auf ihn; am meisten geht er indes durch anhaltende Nässe zugrunde, weshalb man gegen ihn durch fleißiges Begießen des Bodens zu Felde zieht. Die zahlreichen Eier, man hat deren bis zu 300 Stück gezählt, legt das Weibchen in eine ungefähr hühnereigroße unterirdische Grube, die es vorher mit Speichel ausglättet. Die ausgeschlüpften Larven überwintern, erwachen im April und sind bereits im Mai ausgewachsen. Nicht selten aber werden sie bei Nahrungsmangel von der eigenen Mutter aufgefressen.

Wilh. Wölkerling.

Für Haus und Herd.

Hausfrauensuppe. Eine größere Petersilienwurzel und 2 Mohrrüben schneidet man nach dem Putzen in kleine Stücke, setzt sie mit 2 Liter Wasser aufs Feuer und läßt sie darin etwa 10 Minuten kochen. Dann gibt man 175 Gramm glatt gerührtes Suppenmehl hinein und läßt das Ganze gut aufkochen, wonach die Suppe längere Zeit ziehen muß. Man schmeckt die Suppe mit Muskatnuß und gewürzter Petersilie ab und zieht sie mit einem Ei ab.

Selleriereis mit Schweinefleisch. Nachdem das Schweinefleisch in Stücke geschnitten ist, wird es in Fett von allen Seiten lichtbraun gebraten. Eine große Zwiebel, kleingeschnitten, zwei Knollen Sellerie feinstreifig zerteilt, werden nebst 250 Gramm Reis und 200 Gramm kleingeschnittenenen Kartoffeln dazu gegeben. Nach dem Salzen brät man dies alles gut durch, läßt es in 1¼ Liter kochendem Wasser etwa 20 Minuten kochen, dann längere Zeit ziehen und bringt das Gericht auf den Tisch.

Kalter Apfelpudding. Man bereitet aus guten Äpfeln ein feines Apfelkompott, gibt die abgeriebene Schale einer halben und den Saft von 2 ganzen Zitronen, ½ Pfund Zucker und 45 Gramm rote Gelatine dazu, die man in Weißwein aufgelöst hat. Man rührt alles gut durcheinander, läßt es in der Form erkalten und stürzt es. Zu dem Apfelpudding gibt man Schlagsahne oder Vanillensauce.

Kasseler Pudding. 500 Gramm altbackenes, geschältes oder abgeriebenes Weißbrot weicht man in Milch, drückt es fest aus und rührt es mit 60 Gramm Butter und 50 Gramm fein gerührtem Nierenfett zu steifem Teig über dem Feuer ab. Nachdem der Teig abgekühlt ist, verrührt man ihn mit 8 Eigelb, 150 Gramm Zucker, 80 Gramm Rosinen, der gleichen Menge Korinthen, etwas abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft und 4 Löffeln Rum, zieht den starken Eiweißschnee durch die Masse, füllt sie dann in eine vorbereitete Form und kocht den Pudding in einem Wasserbade etwa 2 Stunden. Dann stürzt man ihn und bringt ihn in einer Weinschaumsauce auf den Tisch.

Die lästigen Fischhände. Vor dem Schuppen und Ausnehmen der Fische hegen viele Hausfrauen eine unüberwindliche Antipathie. Nicht nur, weil sie den Geruch des Fisches nicht vertragen können, sondern vor allem, weil der Geruch so lange an den Händen haften bleibt. Dieser Fischgeruch verschwindet aber sofort, wenn man die Hände nach dem Ausnehmen und Schuppen des Fisches mit feinem Sand tüchtig abreibt, danach in kaltem Wasser spült und mit Senfmehl trocken reibt.

Wie bereitet man schöne Glasuren für Torten und Kuchen? *Schokoladenglasur.* 80 Gramm feingeriebene Schokolade werden mit 2 bis 3 Eßlöffeln Wasser im Wasserbad glattgerührt, dann gibt man 80 Gramm Puderzucker mit noch zwei Löffeln Wasser dazu und läßt dieses unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis es Faden zieht. Man rührt die Glasur kalt und gibt sie dann sofort über das betreffende Gebäck. Sollte sie sich als etwas zu dick erweisen, so verrührt man sie noch mit einem Löffel kalten Wassers. — *Weiße Glasur.* 2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit einem halben Pfund Puderzucker und einem halben Eßlöffel Zitronensaft schaumig gerührt. Man streicht diese Glasur am besten mit einem Pinsel gleichmäßig auf das Gebäck und kann es noch mit Gelee oder kandierten Früchten verzieren. — *Kaffee-Glasur.* Man kocht ein Viertelpfund Zucker mit einigen Löffeln Wasser, gibt vier Eßlöffel sehr starken schwarzen Kaffee daran und rührt soviel Staubzucker darein, bis es ein dicklicher, doch glatter Brei ist. — *Grüne Glasur.* 30 rohe grüne Kaffeebohnen legt man in ein Eiweiß in ein kleines Porzellangefäß und läßt sie einen Tag und eine Nacht stehen, dann schlägt man Schnee von einem Eiweiß, gibt ein halbes Pfund Puderzucker sowie das grüngewordene Eiweiß und ein wenig Vanille dazu. Zitronensaft darf bei farbiger Glasur nicht verwendet werden, da er die Farbe zerstört.

T. Sch.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: *Johannes Kruse*; für Anzeigen und Reklamen: *Edmund Przygodzki*; gedruckt und herausgegeben von *A. Dittmann* T. z o. p., sämtlich in Bromberg.